

ELECTRIC COOKTOP

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301** or visit our website at **www.whirlpool.com**

In Canada call **1-800-807-6777** or visit our website at **www.whirlpool.ca**

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.whirlpool.ca**

Models/Modèles
GJC3055, GJC3655, GJC3054, GJC3654, GJC3034, GJC3634, RCC3024

8286288A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For units with coil elements –

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

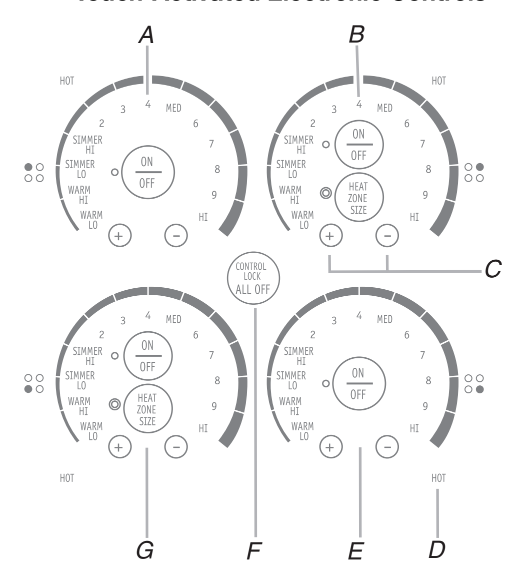
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES - TOUCH-ACTIVATED CONTROLS

This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

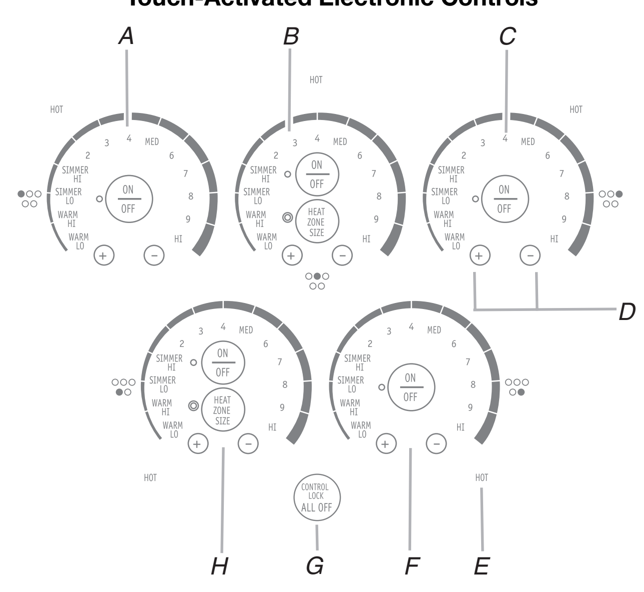
Control Panels

Model GJC3055 (30" [77.1 cm])
Touch-Activated Electronic Controls



A. Left rear touch control (simmer function; warming function)
B. Right rear touch control (simmer function; warming function; dual-size element)
C. Increase/decrease temperature touch control
D. Hot surface indicator light
E. Right front touch control (simmer function; warming function)
F. Control lock/All off
G. Left front touch control (simmer function; warming function; dual-size element)

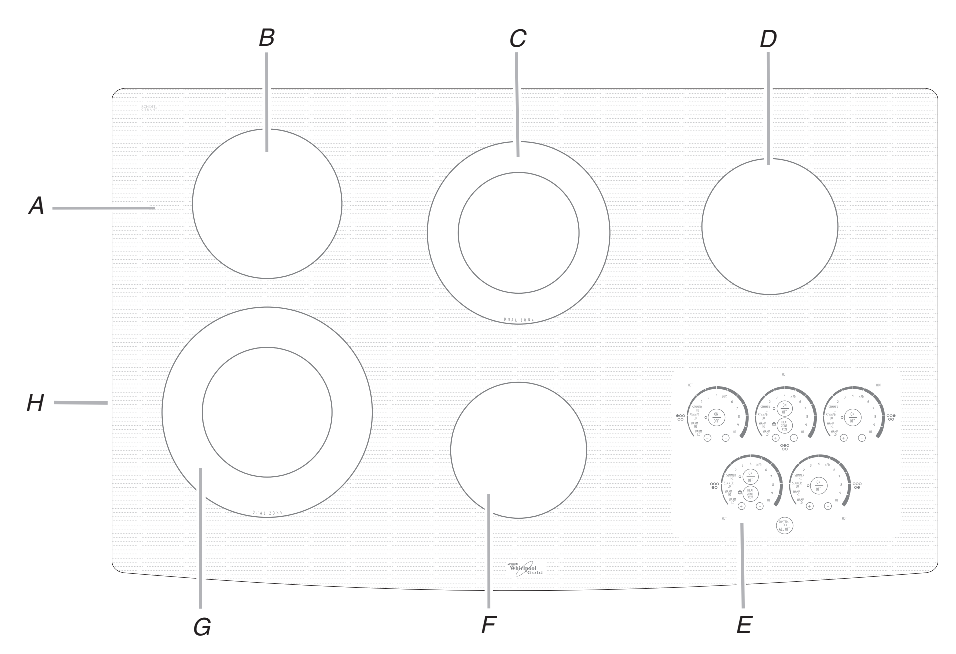
Model GJC3655 (36" [91.4 cm])
Touch-Activated Electronic Controls



A. Left rear touch control (simmer function; warming function)
B. Center rear touch control (simmer function; warming function; dual-size element)
C. Right rear touch control (simmer function; warming function)
D. Increase/decrease temperature touch control
E. Hot surface indicator lights
F. Right front touch control (simmer function; warming function)
G. Control lock/All off
H. Left front touch control (simmer function; warming function; dual-size element)

Cooktops

36" (91.4 cm) Touch-Activated Electronic Control Model shown



A. Ceramic glass cooktop
B. Left rear surface cooking area
C. Center rear surface cooking area (with dual-size element)
D. Right rear surface cooking area
E. Control panel
F. Right front surface cooking area
G. Left front surface cooking area (with dual-size element)
H. Model and serial number plate (located underneath cooktop on metal cabinet)

COOKTOP CONTROLS - TOUCH-ACTIVATED CONTROLS

⚠WARNING



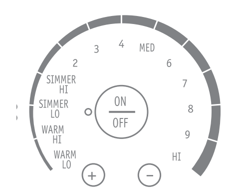
Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The electronic touch controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When you are melting foods such as chocolate or butter, or when proofing bread, the surface cooking area can be set to WARM HI for minimal element operation.

For maximum element operation, all cooktop touch controls can be set to HI when bringing liquids to a fast and rapid boil. Touch the "minus" (-) keypad to immediately reach the HI setting.



To Use:

1. Touch ON/OFF.
2. Touch the "+" or "-" keypads to increase or decrease power.
3. To choose a power level between HI and WARM LO, touch and hold either the "+" or "-" keypad until the desired level has been reached.
4. When finished cooking, touch ON/OFF to turn surface cooking area(s) off individually, or touch ALL OFF to turn all elements off at the same time.

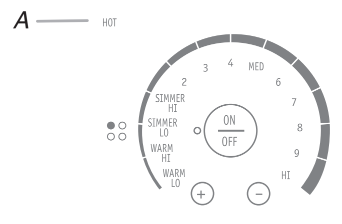
Use the following chart as a guide when setting heat levels .

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Medium High Between 9 - 6	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MED **Medium**	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods.
Medium Low Between 4 - 2	■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam food.
SIMMER HI	■ Simmering larger quanitites of food in large pots. ■ Simmering without a lid.
SIMMER LO	■ Simmering smaller quantities of food in medium to small pots. ■ Simmer without a lid.
WARM HI	■ Keep larger amounts of food warm. ■ Melt chocolate or butter.
WARM LO	■ Keep smaller amounts of food warm.
Dual Elements	■ Large-diameter cookware. ■ Large quantities of food. ■ Home canning.

REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

Hot Surface Indicator Lights

The Hot Surface Indicator Lights are located next to each of the cooktop touch controls. The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

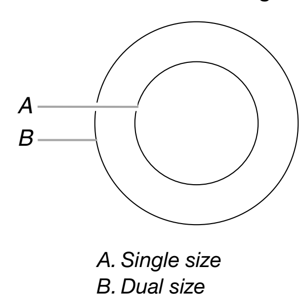


A. Hot surface indicator light

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator Lights will remain on up to 45 minutes after the power is restored to the cooktop.

Dual Element

The dual-size elements offer flexibility to cook using different sizes of cookware. The single element can be used in the same way as a regular element. The dual element combines the inner and outer elements and is recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.



A. Single size
B. Dual size

To Use:

1. Touch ON/OFF.
2. Touch HEAT ZONE SIZE to select desired zone diameter.
3. Choose a power level between HI and WARM LO. Touch the "+" or "-" keypad to increase or decrease power.
4. When finished cooking, touch ON/OFF to turn surface cooking area(s) off individually, or touch ALL OFF to turn all elements off at the same time.

Control Lock/All Off

The ALL OFF cooktop touch controls turn off all surface cooking areas.

The Control Lock cooktop touch control averts unintended use of the surface cooking areas. When the cooktop is locked out, the surface cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

To Lock Cooktop: Press and hold the CONTROL LOCK/ ALL OFF keypad for 5 seconds. After 5 seconds, CONTROL LOCK will glow red, indicating that the cooktop touch controls are in the lockout position.

To Unlock Cooktop: Press and hold the CONTROL LOCK/ ALL OFF keypad for 5 seconds.

WARM HI /LO Function

(on Electronic Touch Control models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The WARM HI and WARM LO functions can be used to keep cooked foods warm, and may be used whether or not the other surface cooking zones are in use. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

The WARM HI and WARM LO functions are available on all the surface cooking elements.

WARM HI provides higher temperature warming. The WARM HI function is also ideal for melting chocolate or butter.

It is not recommended for heating cold foods. When the WARM HI or WARM LO functions are in use, it will not glow red like the cooking zones, but the indicator light will glow on the control panel.

Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use, and that have flat bottoms to make direct contact with the cooktop surface. Use pot holders or oven mitts to remove cookware.

Cover all foods with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap to cover food, as it may melt onto the cooktop surface. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.

Food quality may deteriorate if food is kept on the WARM LO function for an extended period of time. For best results, keep food warm for no longer than 30 to 45 minutes.

To Use WARM LO:

1. Touch ON/OFF.
2. Touch the "plus" (+) keypad once for WARM LO.
3. When finished cooking, touch ON/OFF to turn off surface cooking area.

To Use WARM HI:

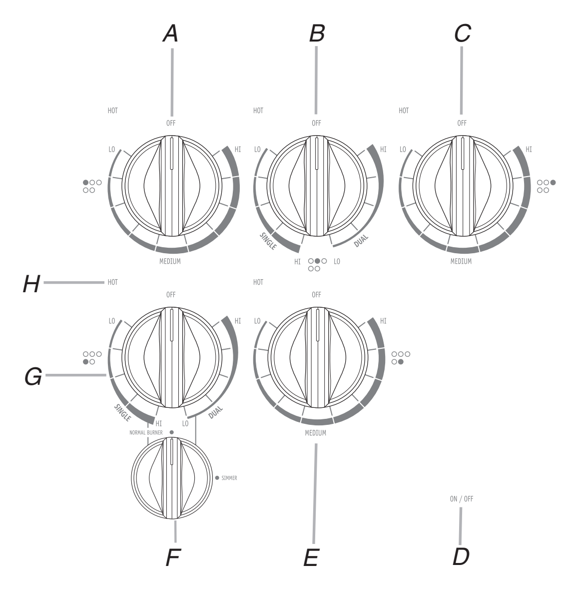
1. Touch ON/OFF.
2. Touch the "plus" (+) keypad twice for WARM HI.
3. When finished cooking, touch ON/OFF to turn off surface cooking area.

PARTS AND FEATURES - KNOB CONTROLS

This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

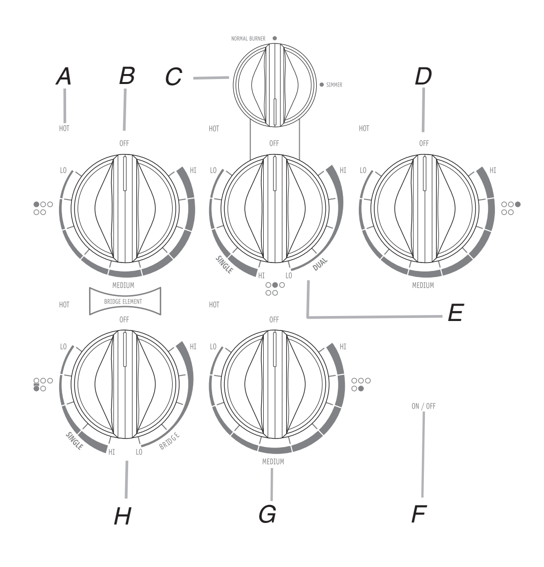
Control Panels

Model GJC3654 (36" [91.4 cm]) shown
Model GJC3054 (30" [77.1 cm]) not shown



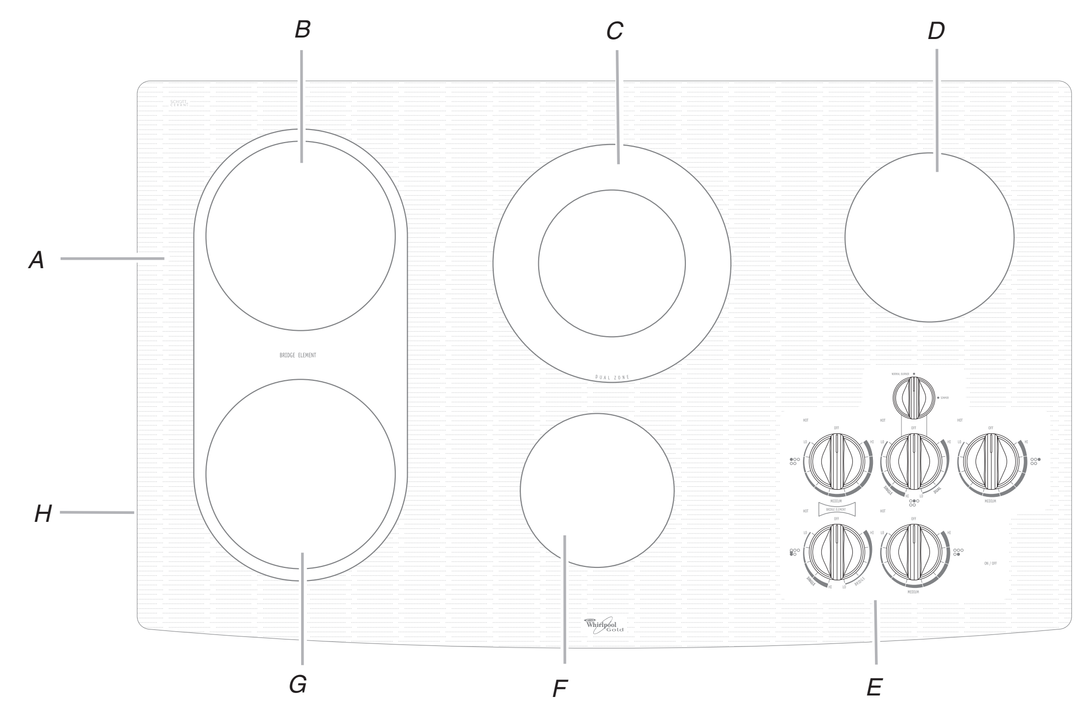
A. Left rear control knob
B. Center rear control knob (dual-size element)
C. Right rear control knob (Warm zone control on some models)
D. Power on light
E. Right front control knob
F. ACCUSIMMER® control knob
G. Left front control knob (dual-size element)
H. Hot surface indicator light

Model GJC3634 (36" [91.4 cm]) shown
Model GJC3034 (30" [77.1 cm]) not shown



A. Hot surface indicator lights
B. Left rear control knob
C. ACCUSIMMER® control knob
D. Right rear control knob (Warm zone control on some models)
E. Center rear control knob (dual-size element)
F. Power on light
G. Right front control knob
H. Left front control knob (dual-size bridge burner)

Cooktops: Model GJC 3634 (36" [91.4 cm]) shown



A. Ceramic glass cooktop
B. Left rear single surface cooking area
C. Center rear surface cooking area (with dual-size element)
D. Right rear surface cooking area (warm zone on some models)
E. Control panel
F. Right front surface cooking area
G. Left front single surface cooking area (dual-size bridge burner)
H. Model and serial number plate (located underneath cooktop on metal cabinet)

COOKTOP CONTROLS - KNOB CONTROLS

⚠WARNING

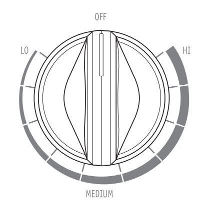


Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The controls can be set to anywhere between HI and LO.



To Use:

1. Push in and turn knob to desired heat setting.

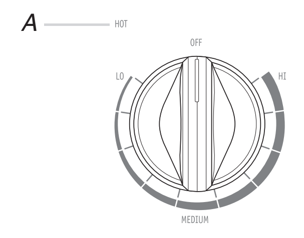
Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Medium High **Between MEDIUM - HI**	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MEDIUM	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ High simmer or simmer without lids.
Medium Low **Between MEDIUM - LO**	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LO	■ Melt chocolate or butter. ■ Low simmer using lids.
ACCUSIMMER® setting (on some models)	■ Precise simmer control.
Dual Elements (on some models)	■ Large- or small-diameter cookware. ■ Large or small quantities of food.
Warm Zone Element (on some models)	■ Keep cooked foods warm. ■ Home canning.

REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

Hot Surface Indicator Lights (on Knob Control models)

The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



A. Hot surface indicator light

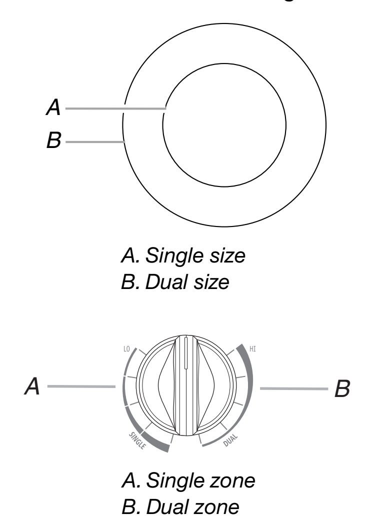
If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator Lights will remain on after the power is restored to the cooktop. They will remain on until the cooktop has cooled completely.

Power Light

Each cooktop has a Power On light. The light will glow when any burner is on.

Dual Element

The dual-size elements offer flexibility to cook using different sizes of cookware. The single element can be used in the same way as a regular element. The dual element combines the inner and outer elements and is recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.



A. Single size
B. Dual size

A. Single zone
B. Dual zone

To Use SINGLE:

1. Push in and turn knob from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.

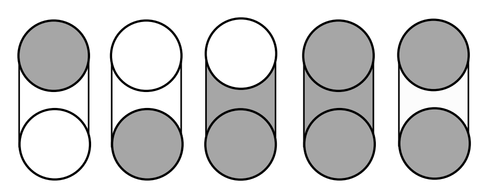
To Use DUAL:

1. Push in and turn knob from the OFF position to the DUAL zone anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.

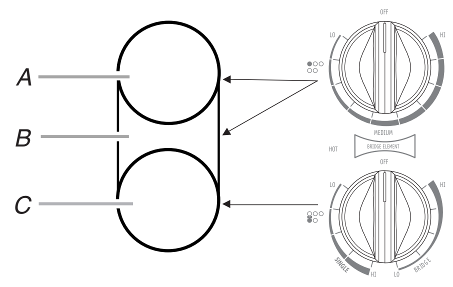
Bridge Element

(on some models)

The bridge element allows flexibility in the left side cooking area.



Use the bridge area to create an oblong heated area to cook with large cookware.



A. Single size
B. Bridge area
C. Single size

Use the bridge element to create an oblong heated area to cook with oblong pans.

To use SINGLE (A):

1. Push in and turn front left knob from OFF position to the SINGLE zone anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.

To use SINGLE and BRIDGE area (A + B):

1. Push in and turn front left knob from OFF position to the BRIDGE zone anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.

To use SINGLE (C):

1. Push in and turn rear left knob from OFF position anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.

To use both Single elements and Bridge (A + B + C):

1. Turn on Single and Bridge (A + B).
2. Turn on Single (C).
3. Turn knobs to OFF when finished.

Warm Zone Element

(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Warm Zone feature can be used to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

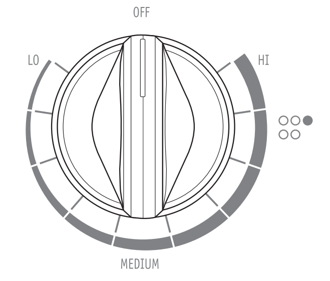
Do not use it to heat cold foods.

When the Keep Warm function is in use, it will not glow red like the cooking zones, but the indicator light will glow on the control panel.

The Warm Zone feature can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used, and can be set from LO to HI for different levels of heating.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the hot surface indicator light will glow as long as the Warm Zone Element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



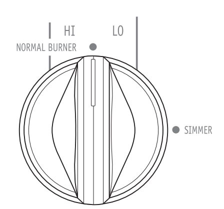
To Use:

1. Push in and turn Warm Zone knob to desired setting.
2. Turn knob to OFF when finished.

ACCUSIMMER® Feature

(on some models)

The ACCUSIMMER® feature setting is an adjustable heat setting for more precise simmering.



The ACCUSIMMER® control knob has two settings: SIMMER and NORMAL BURNER. When the control is set on NORMAL BURNER, the element will function as a single or dual element.

To Use:

1. Turn the ACCUSIMMER® control knob to the SIMMER position.
2. Push in and turn control knob to a setting between LO and HI setting.

   Select LO for a low simmer or when using lids and medium for a high simmer or when not using lids. Select either the Single or Dual Zone settings. Increase heat as necessary to achieve desired simmer. (See “Dual Element” section.)
3. Turn the ACCUSIMMER® control knob back to the Normal Burner setting when finished cooking.

COOKTOP USE

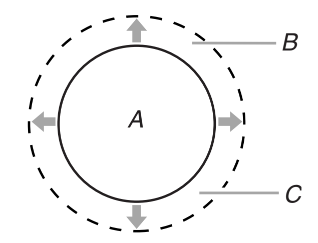
Ceramic Glass
(on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of white or biscuit ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with white or biscuit ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and care. For more information, see “General Cleaning” section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. ½" (1.3 cm) Maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See “Assistance or Service” for ordering instructions.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

COOKTOP CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish Part Number 31462 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

COOKTOP CONTROLS

Cleaning Method:

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

Pull knobs straight away from control panel to remove.

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

CERAMIC GLASS

Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avert streaking and staining.

Cooktop Cleaner Part Number 31464 is recommended for regular use to help avert scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order.

Cooktop Scraper Part Number 3183488 is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:
  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:
  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:
  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme:
  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass Touch Activated models, is the "Control Lock" set?**
  See “Control Lock/All Off” section
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
  See “Coil Elements and Burner Bowls” section.

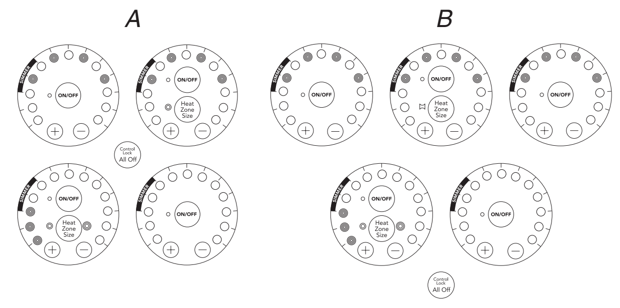
Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop has flashing lights

- **Are there lights on the cooktop flashing on and off?**

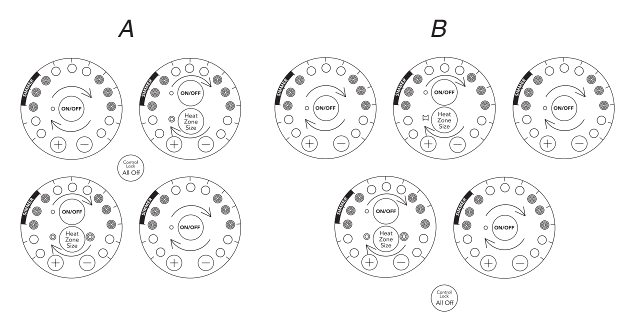
  The following pattern of blinking lights on the cooktop control panel indicates that one or more keys are permanently pressed. Follow the steps below.



A. 30" (76.2 cm) models *B. 36" (91.4 cm) models*

1. Make sure the cooktop controls are OFF.
2. Clean the cooktop touch control panel thoroughly. See “General Cleaning” section.
3. If the cooktop lights continue to flash, disconnect power or unplug the cooktop.
4. After 1 minute, reconnect power or plug in the cooktop.
5. If the lights continue to blink on and off, call for service.

The following pattern of alternately blinking lights on the cooktop control panel indicates a temporary standby condition to avoid over temperatures in the cooktop.



A. 30" (76.2 cm) models *B. 36" (91.4 cm) models*

- Let the cooktop cool down, and the blinking lights will stop.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Controls” section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
  See “Coil Elements and Burner Bowls” section.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Buy Accessories Online."

Canning Unit Kit
(coil element models)
Order Part Number 242905

Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number 31464

Cooktop Protectant
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463

Cooktop Care Kit
(includes cleaner, protectant, and applicator pads)
Order Part Number 31605

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number 3183488

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31662

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL® CERAMIC COOKTOP AND RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP will pay for FSP® replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERAMIC GLASS RANGES AND CERAMIC GLASS COOKTOPS

On ceramic glass ranges and ceramic glass cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP will pay for FSP® replacement parts for the CLEANTOP® ceramic glass cooktop.

Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP warrants that the ceramic glass cooktop will not discolor, the cooktop pattern will not wear off, the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge will not crack, the ceramic glass cooktop will not crack due to thermal shock and the surface unit elements will not burn out. Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace household fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP.
5. Repairs to CLEANTOP® ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in the Use and Care Guide.
6. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
7. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
8. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
9. Any labor costs during limited warranty period.

WHIRLPOOL CORPORATION OR WHIRLPOOL CANADA LP SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of this book. After checking “Troubleshooting,” additional help can be found by checking the “Assistance or Service” section or by calling the Whirlpool Customer eXperience Center, **1-800-253-1301** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. For parts and service in Canada, please call **1-800-807-6777**. For product-related questions in Canada, please call **1-800-807-6777.**

3/05

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the “Parts and Features” section.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les appareils à éléments en spirale –

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

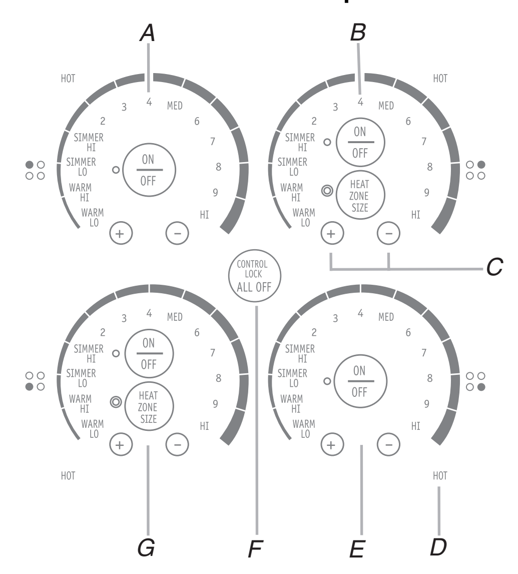
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES - COMMANDES TACTILES

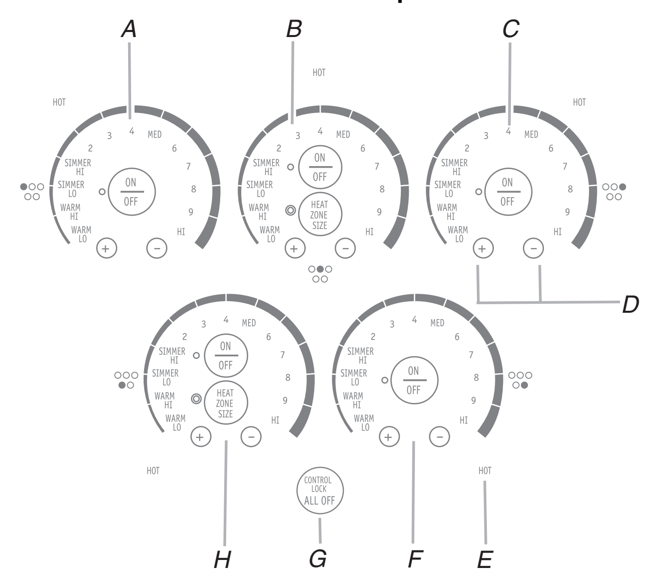
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableaux de commande

Modèle GJC3055 (30" [77,1 cm])
Commandes électroniques tactiles



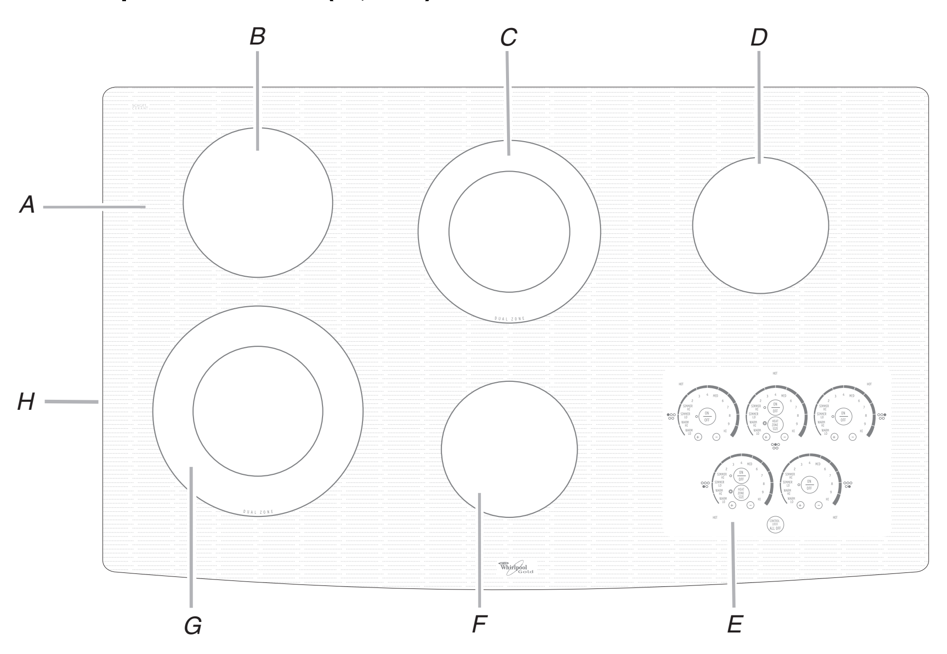
Modèle GJC3655 (36" [91,4 cm])
Commandes électroniques tactiles



A. Commande tactile arrière gauche (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud)
B. Commande tactile arrière droite (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud; élément à dimension double)
C. Commande tactile d'augmentation/diminution de la température
D. Témoin lumineux de surface chaude
E. Commande tactile avant droite (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud)
F. Control lock/All off (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes)
G. Commande tactile avant gauche (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud; élément à dimension double)

A. Commande tactile arrière gauche (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud)
B. Commande tactile centrale arrière (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud; élément à dimension double)
C. Commande tactile arrière droite (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud)
D. Commande tactile d'augmentation/diminution de la température
E. Témoins lumineux de surface chaude
F. Commande tactile avant droite (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud)
G. Control lock/All off (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes)
H. Commande tactile avant gauche (fonction de mijotage; fonction de maintien au chaud; élément à dimension double)

Tables de cuisson
Modèle à commande électronique tactile de 36" (91,4 cm) illustré



A. Table de cuisson en vitrocéramique
B. Zone de cuisson à la surface arrière gauche
C. Zone de cuisson à la surface centrale arrière (avec élément à dimension double)
D. Zone de cuisson à la surface arrière droite
E. Tableau de commande
F. Zone de cuisson à la surface avant droite
G. Zone de cuisson à la surface avant gauche (avec élément à dimension double)
H. Plaque signalétique de numéro de modèle et de série (située sous la table de cuisson sur la caisse en métal)

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON - COMMANDES TACTILES

⚠ AVERTISSEMENT



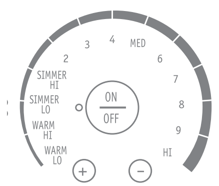
Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre ou lorsqu'on fait lever du pain, la zone de cuisson à la surface peut être réglée à WARM HI (maintien au chaud - élevé) pour un fonctionnement minimal de l'élément.

Pour un fonctionnement maximal de l'élément, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à HI (élevé) lorsqu'on porte un liquide à ébullition rapidement. Appuyer sur la touche “moins” (-) pour atteindre immédiatement le réglage HI (élevé)



Utilisation :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer sur les touches “+“ ou “-” pour augmenter ou diminuer la puissance.
3. Pour sélectionner un niveau de puissance entre HI (élevé) et WARM LO (maintien au chaud - bas), appuyer sur une des touches “+” ou “-” jusqu'à ce que le niveau désiré soit atteint.
4. À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la ou les zone(s) de cuisson à la surface individuellement, ou appuyer sur ALL OFF (toutes commandes éteintes) pour éteindre tous les éléments en même temps.

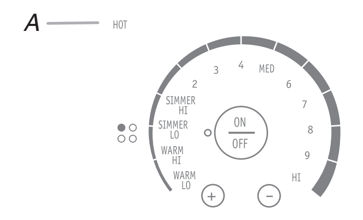
Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevé)	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen élevé) Entre 9 et 6	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED Medium (moyen)	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour faire frire ou sauter les aliments.
Medium Low (moyen bas) Entre 4 et 2	■ Pour cuire les soupes et les sauces. ■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.
SIMMER HI (mijotage - élevé)	■ Mijotage de plus grandes quantités d'aliments dans des ustensiles de grande taille. ■ Mijotage avec un couvercle.
SIMMER LO (mijotage - bas)	■ Mijotage de plus petites quantités d'aliments dans des ustensiles de petite ou moyenne taille. ■ Mijotage sans couvercle.
WARM HI (maintien au chaud - élevé)	■ Pour maintenir au chaud de plus grandes quantités d'aliments. ■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.
WARM LO (maintien au chaud - bas)	■ Pour maintenir au chaud de plus petites quantités d'aliments.
Éléments doubles	■ Ustensile de cuisson à grand diamètre. ■ Grandes quantités de nourriture. ■ Préparation de conserves à la maison.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Témoins lumineux de surface chaude

Les témoins lumineux de surface chaude sont situés près de chaque commande tactile de la table de cuisson. Les témoins lumineux de surface chaude restent allumés tant qu'une zone de cuisson à la surface est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les zone(s) sont éteintes.

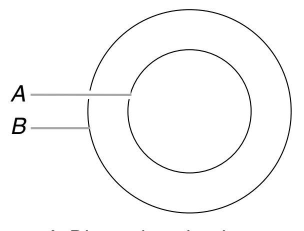


A. Témoin lumineux de surface chaude

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, les témoins lumineux de surface chaude resteront allumés jusqu'à 45 minutes après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson.

Élément double

Les éléments à dimension double offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. L'élément simple peut être utilisé de la même manière qu'un élément ordinaire. L'élément double combine les éléments interne et externe; il est recommandé pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



A. Dimension simple
B. Dimension double

Utilisation :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer sur HEAT ZONE SIZE (taille de la zone chauffée) pour sélectionner le diamètre de la zone désiré.
3. Sélectionner un niveau de puissance entre HI et WARM LO. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer la puissance.
4. À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la ou les zone(s) de cuisson à la surface individuellement, ou appuyer sur ALL OFF (toutes commandes éteintes) pour éteindre tous les éléments en même temps.

Control Lock/All Off (verrouillage des commandes/ toutes commandes éteintes)

Les commandes tactiles ALL OFF de la table de cuisson éteignent toutes les zones de cuisson à la surface.

La commande tactile de verrouillage des commandes de la table de la cuisson prévient l'utilisation non intentionnelle des zones de cuisson à la surface. Lorsque la table de cuisson est verrouillée, les zones de cuisson à la surface ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

Pour verrouiller la table de cuisson : Appuyer sur la touche CONTROL LOCK/ALL OFF pendant 5 secondes. Au bout de 5 secondes, CONTROL LOCK s'allume en rouge, indiquant que les commandes tactiles de la table de cuisson sont en position verrouillée.

Pour déverrouiller la table de cuisson : Appuyer sur la touche CONTROL LOCK/ALL OFF pendant 5 secondes.

Fonction WARM HI/LO (maintien au chaud - élevé/bas) (sur les modèles à commande électronique tactile)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les fonctions WARM HI (maintien au chaud - élevé) et WARM LO (maintien au chaud - bas) peuvent être utilisées pour garder des aliments cuits au chaud; elles peuvent être utilisées que les autres zones de cuisson à la surface soient utilisées ou non. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

Les fonctions WARM HI et WARM LO sont disponibles sur tous les éléments de cuisson à la surface.

La position WARM HI fournit un réchauffage à température plus élevée. La fonction WARM HI est parfaite également pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

Elle n'est pas recommandée pour faire chauffer des aliments froids. Lorsqu'on utilise les fonctions WARM HI ou WARM LO, le témoin lumineux ne devient pas rouge comme les zones de cuisson, mais il s'allume sur le tableau de commande.

Utiliser seulement les ustensiles et plats recommandés pour l'utilisation au four et sur la table de cuisson, et qui ont un fond plat permettant un contact direct avec la surface de la table de cuisson. Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les ustensiles.

Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments car elle pourrait fondre sur la surface de la table de cuisson. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.

La qualité des aliments peut se détériorer si on les laisse sur la fonction WARM LO pendant une longue période. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas maintenir les aliments au chaud plus de 30 à 45 minutes.

Utilisation de la fonction WARM LO :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer une fois sur la touche “plus” (+) pour WARM LO.
3. À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la zone de cuisson à la surface.

Utilisation de la fonction WARM HI :

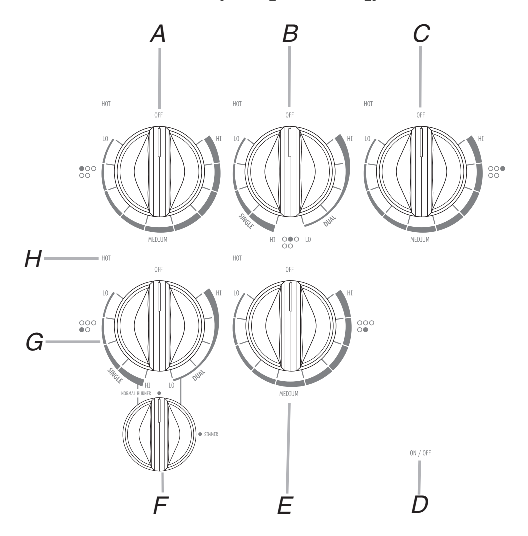
1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer deux fois sur la touche “plus” (+) pour WARM HI.
3. À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la zone de cuisson à la surface.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES - COMMANDES À BOUTON

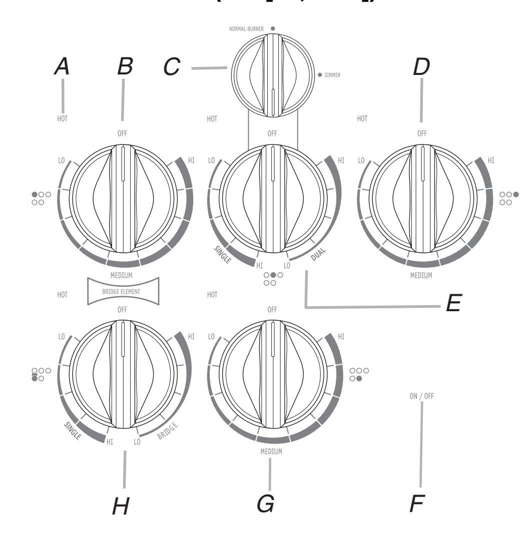
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableaux de commande

Modèle GJC3654 (36" [91,4 cm]) illustré
Modèle GJC3054 (30" [77,1 cm]) non illustré



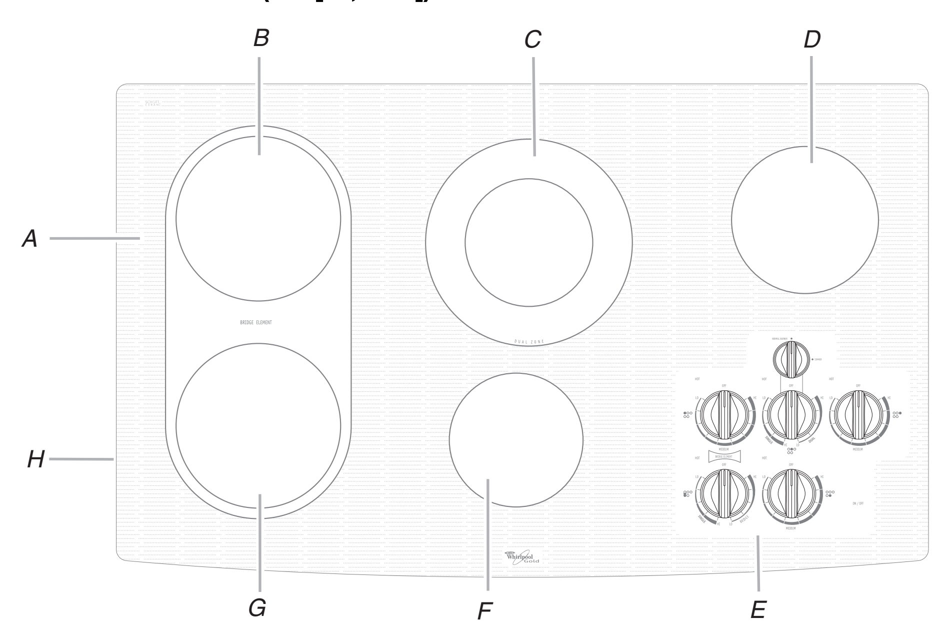
Modèle GJC3634 (36" [91,4 cm]) illustré
Modèle GJC3054 (30" [77,1 cm]) non illustré



A. Bouton de commande arrière gauche
B. Bouton de commande central arrière (élément à dimension double)
C. Bouton de commande arrière droit (commande de la zone de maintien au chaud sur certains modèles)
D. Témoin d'alimentation
E. Bouton de commande avant droit
F. Bouton de commande ACCUSIMMER®
G. Bouton de commande avant gauche (élément à dimension double)
H. Témoin lumineux de surface chaude

A. Témoins lumineux de surface chaude
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Bouton de commande ACCUSIMMER®
D. Bouton de commande arrière droit (commande de la zone de maintien au chaud sur certains modèles)
E. Bouton de commande central arrière (élément à dimension double)
F. Témoin d'alimentation
G. Bouton de commande avant droit
H. Bouton de commande avant gauche (brûleur de pont à dimension double)

Tables de cuisson : Modèle GJC 3634 de (36" [91,4 cm]) illustré



A. Table de cuisson en vitrocéramique
B. Zone simple de cuisson à la surface arrière gauche
C. Zone de cuisson à la surface centrale arrière (avec élément à dimension double)
D. Zone de cuisson à la surface arrière droite (zone de maintien au chaud sur certains modèles)
E. Tableau de commande
F. Zone de cuisson à la surface avant droite
G. Zone simple de cuisson à la surface avant gauche (brûleur de pont à dimension double)
H. Plaque signalétique de numéro de modèle et de série (située sous la table de cuisson sur la caisse en métal)

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON - COMMANDES À BOUTON

⚠ AVERTISSEMENT

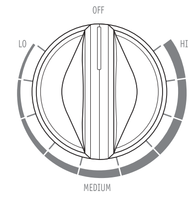


Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO.



Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton au réglage de chaleur désiré.

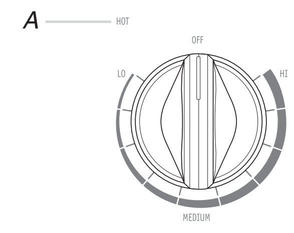
Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevé)	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen - élevé) Entre MEDIUM et HI	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
MEDIUM (moyen)	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour faire frire ou sauter les aliments. ■ Pour cuire les soupes et les sauces. ■ Mijotage vif ou mijotage sans couvercle.
Medium Low (moyen bas) Entre MEDIUM et LO	■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments. ■ Pour faire mijoter lentement.
LO (bas)	■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre. ■ Mijotage lent avec couvercle.
Réglage ACCUSIMMER® (sur certains modèles)	■ Commande de mijotage précis.
Éléments doubles (sur certains modèles)	■ Ustensile de cuisson à grand ou petit diamètre. ■ Grandes ou petites quantités de nourriture.
Élément zone de maintien au chaud (sur certains modèles)	■ Pour garder au chaud les aliments cuits. ■ Préparation de conserves à la maison.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Témoins lumineux de surface chaude (sur les modèles à commande à bouton)

Les témoins lumineux de surface chaude restent allumés tant qu'une zone de cuisson à la surface est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les zone(s) sont éteintes.



A. Témoin lumineux de surface chaude

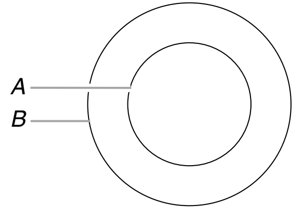
Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, les témoins lumineux de surface chaude resteront allumés après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson. Ils resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

Témoin d'alimentation

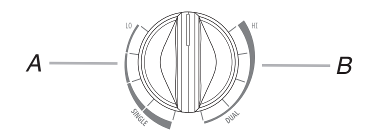
Chaque table de cuisson comporte un témoin d'alimentation. Le témoin lumineux s'allume lorsque l'un des brûleurs est en marche.

Élément double

Les éléments à dimension double offrent une flexibilité qui permet d'utiliser des ustensiles de cuisson de différentes tailles. L'élément simple peut être utilisé de la même manière qu'un élément ordinaire. L'élément double combine les éléments interne et externe; il est recommandé pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités d'aliments et pour la préparation de conserves à la maison.



A. Dimension simple
B. Dimension double



A. Zone simple
B. Zone double

Utilisation de l'élément SIMPLE :

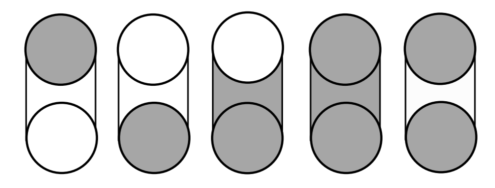
1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément DOUBLE :

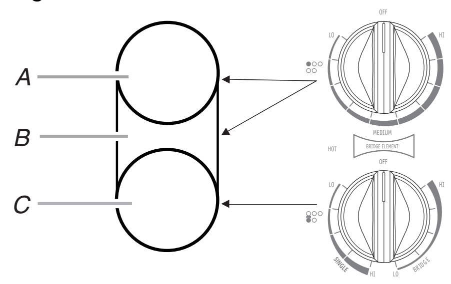
1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Élément de pont
(sur certains modèles)

L'élément de pont permet une souplesse maximale dans la zone du côté gauche.



Utiliser la zone de pont afin d'obtenir le chauffage d'une zone de forme oblongue pour une cuisson au moyen d'un ustensile de cuisson de grande taille.



A. Dimension simple
B. Zone de pont
C. Dimension simple

Utiliser l'élément de pont afin d'obtenir le chauffage d'une zone de forme oblongue pour une cuisson au moyen d'un ustensile de cuisson de forme oblongue.

Utilisation de l'élément SIMPLE (A) :

1. Appuyer sur le bouton avant gauche et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément SIMPLE et de la zone de PONT (A + B) :

1. Appuyer sur le bouton avant gauche et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone BRIDGE (pont) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément SIMPLE (C) :

1. Appuyer sur le bouton arrière gauche et le tourner de la position OFF (arrêt) à une zone quelconque entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation des deux éléments simples et de l'élément de pont (A + B + C) :

1. Allumer l'élément simple et l'élément de pont (A + B).
2. Allumer l'élément simple (C).
3. Tourner les boutons à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Élément Warm Zone (zone de maintien au chaud)
(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La caractéristique Warm Zone (zone de maintien au chaud) peut être utilisée pour maintenir les aliments cuits au chaud. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

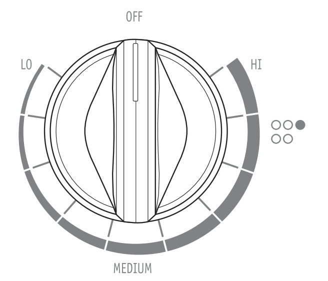
Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

Lorsqu'on utilise la fonction Keep Warm (maintien au chaud), le témoin lumineux ne devient pas rouge comme les zones de cuisson mais s'allume sur le tableau de commande.

La caractéristique Warm Zone peut être utilisée seule ou lorsque n'importe laquelle des autres zones de cuisson à la surface est utilisée, et peut être réglée de LO à HI pour différents niveaux de chauffage.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. Toutefois, le témoin lumineux de surface chaude s'illuminera tant que la surface de l'élément de la zone de réchauffage sera trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.



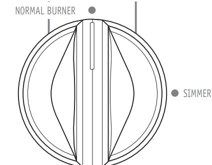
Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton de la zone de maintien au chaud au réglage désiré.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Caractéristique ACCUSIMMER®

(sur certains modèles)

La caractéristique ACCUSIMMER® est un réglage de chaleur ajustable pour un mijotage plus précis.



Le bouton de commande ACCUSIMMER® a deux réglages : SIMMER (mijotage) et NORMAL BURNER (brûleur normal). Lorsque la commande est réglée sur NORMAL BURNER, l'élément fonctionne comme élément simple ou comme élément double.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande ACCUSIMMER® à la position SIMMER.
2. Enfoncer et tourner le bouton de commande à un réglage entre LO (bas) et HI (élevé).

   Sélectionner LO pour un mijotage faible ou en cas d'utilisation de couvercle et le réglage moyen pour un mijotage vif ou lors d'une utilisation sans couvercle. Sélectionner les réglages de zone simple ou zone double. Augmenter la chaleur au besoin pour atteindre le mijotage désiré. (Voir la section “Élément double”.)
3. Tourner à nouveau le bouton de commande ACCUSIMMER® au réglage de brûleur normal à la fin de la cuisson.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Vitrocéramique

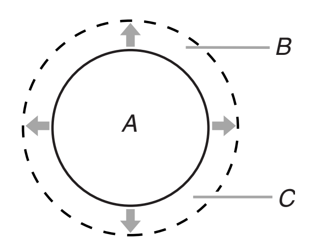
(sur certains modèles)

La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal pour la surface de la vitrocéramique blanche ou biscuit de donner l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique blanche ou biscuit, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. Pour plus de renseignements, voir la section “Nettoyage général”.

- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas faire glisser sur la table de cuisson les ustensiles de cuisson ou de pâtisserie qui ont des bases en aluminium ou en cuivre et des finitions rugueuses. Ils pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Lorsque la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson à la surface ou de l'élément.

- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandé. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et également.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émail-porcelaine ou fonte	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462 (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Méthode de nettoyage :

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle

Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant à four.

Ne pas immerger les boutons de commande.

VITROCÉRAMIQUE

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

La crème à polir pour table de cuisson (pièce n° 31464) est recommandée pour une utilisation ordinaire pour aider à éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la table de cuisson. Elle peut être commandée comme accessoire. Voir “Assistance ou service” pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson (pièce n° 3183488) est aussi recommandé pour les taches tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir “Assistance ou service” pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre :
  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous devriez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :
  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous devriez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :
  Frotter le produit dans la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :
  Frotter la crème dans la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :
  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d’eau de Javel, de produit de décapage de la rouille ou d’ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d’abord afin d’éviter le coût d’une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L’appareil est-il correctement raccordé?**
  Voir les instructions d’installation.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles à commandes tactiles avec vitrocéramique, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section “Control Lock/All Off” (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes)
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l’élément est-il bien inséré?**
  Voir la section “Éléments en spirale et cuvettes de brûleur”.

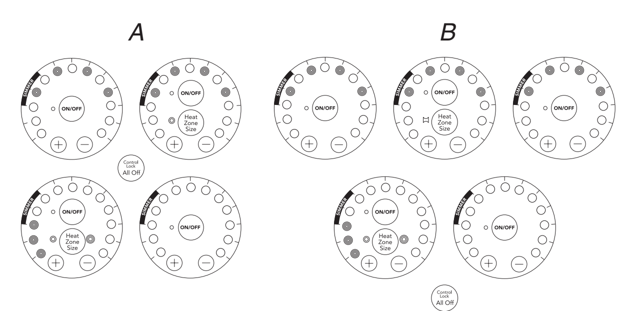
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L’ustensile est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson, l’élément ou le brûleur de surface. L’ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

La table de cuisson comporte des témoins lumineux clignotants

- **Y a-t-il des témoins lumineux sur la table de cuisson qui s'allument et s'éteignent par intermittence?**

  Le motif de témoins clignotants (illustré ci-dessous) sur le tableau de commande de la table de cuisson indique qu'une ou plusieurs touches sont enfoncées en permanence. Suivre les étapes ci-dessous.

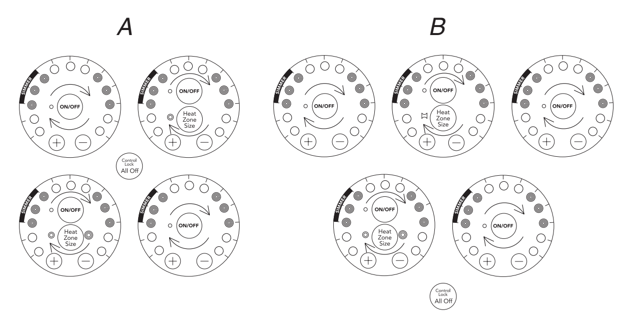


A. Modèles de 30" (76,2 cm) *B. Modèles de 36" (91,4 cm)*

1. S'assurer que les commandes de la table de cuisson sont sur OFF (arrêt).
2. Nettoyer à fond le tableau de commande à touches de la table de cuisson. Voir la section “Nettoyage général”.
3. Si les témoins lumineux de la table de cuisson continuent à clignoter, déconnecter la source de courant électrique ou débrancher la table de cuisson.

4. Au bout d'une minute, reconnecter la source de courant électrique ou brancher la table de cuisson.
5. Si les témoins lumineux continuent de clignoter, faire un appel de service.

   Le motif de témoins clignotant en alternance (illustré ci-dessous) sur le tableau de commande de la table de cuisson indique une situation de mise en veille temporaire pour prévenir une surchauffe de la table de cuisson.



A. Modèles de 30" (76,2 cm) B. Modèles de 36" (91,4 cm)

- Laisser la table de cuisson refroidir et les témoins clignotants s'arrêteront.

Les résultats de cuisson ne sont pas ceux prévus

- **Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur approprié?**
  Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
  Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Trousse pour la mise en conserve

(modèles avec éléments en spirale)

Commander la pièce n° 242905

Crème à polir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 31464

Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 31463

Trousse d'entretien de la table de cuisson

(comprend la crème à polir, le protecteur et les tampons d'application)

Commander la pièce n° 31605

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 3183488

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31662

Veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON, CUISSON ET DE LA CUISINIÈRE EN VITROCÉRAMIQUE WHIRLPOOL®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Canada LP paiera pour les pièces de rechange FSP® et la main-d'œuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA TABLE DE CUISSON CLEANTOP®

Pour les cuisinières et les tables de cuisson en vitrocéramique, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Canada LP paiera pour les pièces de rechange FSP® pour la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP®.

Whirlpool Canada LP garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne se décolorera pas, que le fini ne s'effacera pas, que le joint d'étanchéité entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fissurera pas, que la table de cuisson en vitrocéramique ne se fissurera pas suite à un choc thermique et que les éléments de l'unité de surface ne brûleront pas. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

Whirlpool Canada LP ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de l'appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer des fusibles ou rectifier le câblage du domicile ou remplacer des ampoules électriques accessibles par le propriétaire.
2. Les réparations lorsque l'appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. L'appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages causés par : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Canada LP.
5. Les réparations de la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP® si celle-ci n'a pas été entretenue conformément aux recommandations du guide d'utilisation et d'entretien.
6. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
7. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors du Canada.
8. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
9. Tous les frais de main-d'œuvre encourus au cours de la période de garantie limitée.

WHIRLPOOL CANADA LP N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à une autre.

À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord “Dépannage” dans ce manuel. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service”, en contactant la compagnie de service désignée par Whirlpool Canada LP ou en téléphonant sans frais au **1-800-807-6777**.

6/05

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Cette information se trouve sur la plaque signalétique indiquant le numéro de série et le numéro de modèle, située sur votre appareil tel qu'indiqué à la section “Pièces et caractéristiques”.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

8286288A

8/05
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.